

News im Frankfurter Eis-Krimi: Eis Christina heißt jetzt Dio Mio

Adriano, der Eisheilige, spachtelt jetzt die neuen Sorten

Mio Dio! Was für ein Gezänk um einen Eissalon. Die Familie Spadotto gab nach insgesamt 50 Jahren an der Eckenheimer Landstraße ihr **Eis Christina** auf und übergab an die Gastronomin Sara Saravini und ihren Mann Maurizio Grande. Diese nannten den neuen Eissalon dann **Gelateria Christina**, was den Vorbesitzern und vielen Stammgästen zu ähnlich erschien, weshalb sie so etwas wie geistigen Diebstahl empfanden. Die Spadattos hinterließen auf ihrem Anrufbeantworter eine Klageansage und warnten vor den neuen Pächtern. Der Eisverkauf lief in den ersten Tagen schleppend, aus den einstigen Schlangen an Besuchern wurden spärliche Einzelkunden. Jetzt gab es einen Knall, die Besitzer und Geldgeber, ein deutsches Ehepaar, trennten sich schlagartig von Sara Saravini und ihrem Partner. Aber nicht wegen des schlechten Verkaufs. Es gab massivere Gründe, das Verhältnis war zerrüttet. Auch Stefano Motta ist nicht mehr Geschäftsführer und Gelatiere im Eissalon, der sich nun **Dio Mio** nennt. Regie beim Eismachen führt inzwischen Adriano, der Eisheilige, der bereits im **Pavone** gegenüber der EZB erstklassige Kreationen herausbrachte und später im **Firenze** am Walther-von-Cronberg-Platz die Spitze des Eisbergs bildete.



Adriano, der Eisheilige

Der Eissalon Mio Dio hat handwerklich nichts mehr mit den Lokalen der beiden Vorgänger gemeinsam. Im neuen Mio Dio werden 24 Sorten täglich frisch im Eissalon hergestellt, die kleine Manufaktur kann man von der Theke aus durch die Glasscheibe gut einsehen. Es gibt keine Kugeln, es wird nach alter italienischer Tradition gespachtelt. Zu haben sind Ricotta-Eis, Joghurt-Heidelbeer oder Walnuss-Feige, aber uns gefällt besonders gut Fior di Latte, die reinste Eis-Form überhaupt. Sie war zuvor in Frankfurt nur im Firenze zu bekommen und ist auch jetzt wieder ein Alleinstellungsmerkmal

.



Mio Dio

Adriano ist für die Eis-Qualität verantwortlich, die Einrichtung hat er nicht zu verantworten. Die schlichte Ausstattung von einst ist einem süßlichen Interieur gewichen. Es wurde alles viel teurer als zuvor ausgestattet, aber deshalb nicht besser. An dieser Stelle wurde unnötig viel Geld investiert, wo doch jeder wissen sollte, dass im Nordend solcher Quietschschick überhaupt nicht gut ankommt.

Dort liebt man eher rustikale und kauzige Lokalitäten mit persönlicher Handschrift. So wie das winzige Pizza Pepe nebenan, wo Eis Christina im Juli 1974 startete, bevor es 2002 ein paar Meter weiter zog.

Ludwig Fienhold

Gelateria Dio Mio, Frankfurt Nordend, Eckenheimer Landstraße 78.

Photocredit: Mio Dio, Fienhold/BISS Magazin